CENTRO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR FAET (C.A.C.F.)

sacfaet@faetsa.com.br

www.faet.com.br

- EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO.

Fabricado na China

Em virtude das constantes evoluções técnicas, o produto poderá sofrer modificações sem prévio aviso.

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FD-RC1

Parabéns e muito obrigado por adquirir a panela de arroz elétrica **FAET DULKA**.

Para garantir o melhor desempenho pedimos a gentileza que você leia atentamente o manual de instruções.

Garantia

A FAET S/A assegura ao proprietário – consumidor deste produto, garantia pelo prazo de um ano contado a partir da data da aquisição, contra todo e qualquer defeito de fabricação.

Se necessário procure o Posto de Serviço Autorizado FAET mais próximo afim de ser providenciado o conserto.

A FAET declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho for utilizado de maneira incorreta, em desacordo com as instruções de uso, ou se sofrer dano resultante de acidente ou decorrente de caso fortuito ou de força maior e ainda por ter sido ligado à rede de tensão elétrica imprópria, se apresentar sinais de haver sido violado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela FAET ou se tiver sido utilizada outras peças que não as originais FAET.

A FAET S/A se obriga a prestar os serviços acima referidos, dentro do prazo de garantia, nas localidades onde mantiver Postos Autorizados FAET.

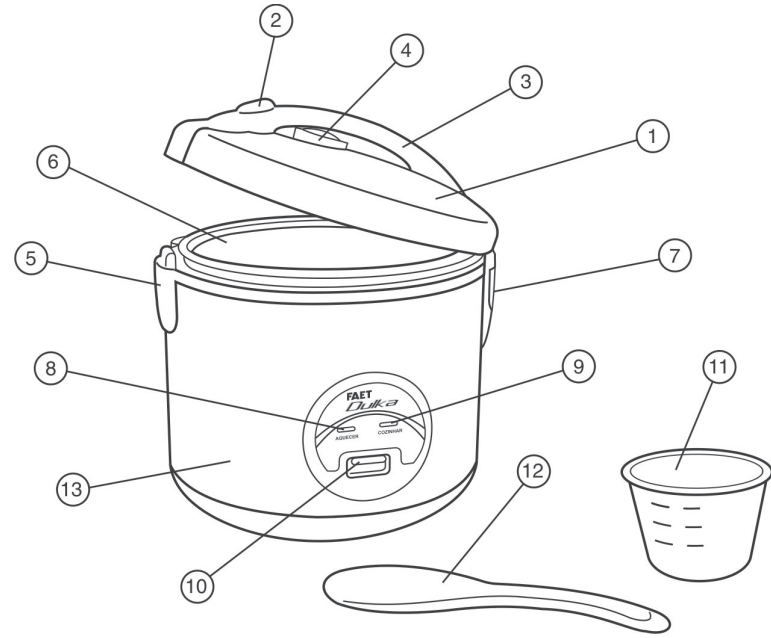
O consumidor residente em outra localidade ficará, portanto, responsável pelas despesas de passagem ou frete (ida e volta) do produto, para conduzi-lo ao posto de sua escolha, não se responsabilizando a FAET pelos riscos de transporte.

Data da Venda ___ / ___ /___	Carimbo da loja	Nota Fiscal Nº
Controle de Qualidade	Série	

Rua Barão de Petrópolis, 347/381
Rio Comprido, Rio de Janeiro – RJ
CEP: 20251-061

Dúvidas, sugestões, reclamações ou informações sobre assistência técnica.
0800 023 88 22
sacfaet@faetsa.com.br

Visite nosso site www.faet.com.br

CONHECENDO SUA PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

1 - Tampa
2 - Botão de abertura da tampa
3 - Alça da tampa para transporte
4 - Válvula de vapor
5 - Trava de segurança
6 - Panela interna antiaderente removível de 1,0L
7 - Reservatório de água da tampa
8 - Luz indicadora de aquecimento
9 - Luz indicadora de cozimento
10 - Botão seletor de funções aquecer e cozinhar
11 - Copo medidor
12 - Colher plástica
13 - Corpo principal

RECOMENDAÇÕES E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Pedimos a gentileza que você leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de ligar e operar o produto.

- Este produto destina-se exclusivamente para o uso doméstico. Sua utilização para fins comerciais ou industriais acarretará na perda da garantia.

- Não utilize a panela de arroz para outro propósito que não preparar arroz e alimentos no vapor.

- Considere a medida de arroz e água conforme descrito nas instruções de operação do produto.

- Verifique se a tensão do produto é compatível com a da rede elétrica local, antes de proceder à ligação do plugue na tomada.

- Utilize apenas o cabo de energia fornecido para conectar o produto a rede elétrica.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo de energia.
- Sempre segure o plugue para desconectar o produto da tomada. Nunca puxe pelo cabo.
- Desligue o produto da tomada caso não o esteja utilizando (mesmo que por breves períodos de tempo).
- Não enrole o cabo de energia em volta do produto para não danificá-lo.
- Nunca tente transportar o aparelho sustentado pelo cabo elétrico.
- Após conectar o produto a rede elétrica local, posicione o botão seletor de funções aquecer e cozinhar na posição “COZINHAR”.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho, não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas sensorias ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou esteja sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS PROBLEMAS	PROBLEMAS NO COZIMENTO					PROBLEMAS DE AQUECIMENTO		
CAUSAS POSSÍVEIS	ARROZ DURO	ARROZ NÃO COZIDO NO CENTRO	ARROZ MUITO MOLE	VAZAMENTO DE ÁGUA	FUNDO QUEIMADO	CHEIRO INCOMUM DO ARROZ	MUDANÇA DE COR DO ARROZ	ARROZ MUITO SECO
Relação água e arroz incorreta	X	X	X	X	X			
Arroz não lavado corretamente				X	X	X		
Fundo da panela amassado ou irregular	X	X		X	X			
Objeto estranho entre a panela e o elemento de aquecimento	X	X	X		X	X	X	
Arroz cozido com óleo	X	X				X		
Arroz não misturado após o preparo	X		X					
Função aquecer ligada por mais de 5 horas ou quantidade de arroz em aquecimento pequena						X	X	X
Utensílios deixados na panela durante o aquecimento						X		
Arroz mantido em aquecimento estava na temperatura ambiente ou frio						X		
Tampa não fechada corretamente						X		
Panela não limpa ou odores de preparos anteriores permanece na panela					X	X		
Cordão de força desconectado durante o cozimento		X				X		

ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:

- 350g de arroz cozido
- 1 xícara de molho branco
- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado
- 1 colher (sopa) de requeijão
- 2 colheres (sopa) de mozzarella picada
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

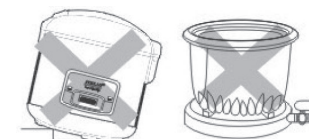
Após cozinhar o arroz na panela elétrica (ver receita para Arroz Branco Tradicional), em uma panela separada, aquecer o molho branco e o creme de leite. Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.
Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.

Dica: *se preferir, levar ao forno quente para gratinar.*

- Nunca cubra a tampa ou o produto inteiro quando estiver em funcionamento. Qualquer tipo de cobertura constitui risco de incêndio e de danos ao produto.

- Não obstrua os furos do reservatório de água da tampa.

- Durante o uso o aparelho esquenta a altas temperaturas. Não toque nas superfícies quentes do produto para evitar queimaduras. Utilize a alça para transportar o produto. Não aproxime seu rosto do vapor da panela.

- Não exponha o produto a alta umidade ou fontes de calor. Não utilize a panela diretamente sobre chamas de fogo.

- Não incline ou vire de cabeça para baixo o produto quando conectado a rede elétrica ou em operação.

- A panela não deve estar cheia além do seu nível máximo.

- A tampa deve estar completamente fechada durante o preparo dos alimentos. Jamais utilize o produto com a tampa aberta.

- Sempre mantenha o lado externo da panela e o elemento de aquecimento limpo e seco. Qualquer objeto ou alimento entre a panela e o elemento de aquecimento pode causar mau funcionamento do produto.

- Evite acidentes: a) não permita que crianças utilizem ou manuseiem o produto; b) não permita que pessoas que desconheçam seu funcionamento operem o produto; c) não permita animais de estimação próximos ao produto; d) não permita que o cabo de energia encoste-se a superfícies quentes; e) aguarde o esfriamento completo do produto antes de transportá-lo ou guardá-lo.

- Evite choques elétricos: a) mantenha o produto e o cabo elétrico longe do calor, da luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares; b) não imergir o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto na água ou em outros líquidos; c) não toque no cordão elétrico com as mãos molhadas; d) não utilize o produto próximo a torneiras, banheiras, chuveiros ou piscinas.

- Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão. Sempre deve haver a supervisão de um adulto que saiba operar o produto.

- O uso de acessórios não recomendados ou que não são vendidos pelo fabricante podem causar danos a pessoa ou ao produto, além de perda da garantia.

- Não insira nenhum tipo de objeto nas aberturas do produto.

- Não toque as partes metálicas internas do produto com facas, anéis ou pegadores de metal.

- Não utilize o produto caso você observe danos ao cabo ou mau funcionamento do produto. Neste caso procure imediatamente um posto de assistência técnica **FAET** para que os devidos reparos sejam feitos.

- É comum que produtos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do produto. Isso é normal e não indica a existência de defeitos no produto.

- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao usuário, não realize reparos por conta própria caso o produto apresente problemas técnicos. Apenas um técnico especializado está apto a consertar o produto.

ARROZ À GREGA

Ingredientes:

- 2 cenouras médias
- 1 cebola pequena
- 150g de vagem ou ervilha fresca
- 1 pimentão vermelho
- 1 folha de louro
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras de arroz
- 4 xícaras de água fervente
- Sal e pimenta-do-reino
- 100g de presunto (opcional)
- 100g de azeitonas verdes (opcional)
- 100g de usas passas (opcional)

Modo de preparo:

Lavar muito bem o arroz, deixar escorrer e secar. Lavar bem a cenoura, cortar em cubos pequenos ou ralar utilizando o lado grosso do ralador. Eliminar as sementes do pimentão e cortar em cubinhos. Cortar as vagens em fatias finas. Picar bem a cebola. Em uma panela separada, refogar no óleo a cebola até ficar transparente. Juntar os legumes picados e refogar por 2 minutos.
Juntar os ingredientes refogados com o arroz na panela elétrica e misturar bem, adicionar a água, a folha de louro e o sal. Tampar a panela elétrica e cozinhar o arroz até secar bem a água.

ARROZ INTEGRAL

Ingredientes:

- 1 medida de arroz integral
- 2 xícaras de água

Modo de preparo:

Depois de escolhido, lavar e escorrer bem o arroz. Colocar na panela elétrica de arroz 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.

Dica: *Esta receita prepara o arroz integral "ao ponto".*
Se preferir o arroz mais cozido, acrescentar mais água.

- Instale o produto sobre superfícies estáveis, planas, limpas e secas para evitar danos ao produto e riscos de acidentes.
- Certifique-se de que o local escolhido para instalação é seco, pois a umidade poderá danificar o aparelho.
- Certifique-se de que a tensão do aparelho é a mesma da rede elétrica onde o produto será instalado.
- Não instale o produto próximo ao botijão de gás ou outras fontes de alta temperatura.
- Evite sobrecargas de energia: não ligue o produto com o uso de benjamins ou extensores. A sobrecarga pode danificar os componentes e provocar possíveis acidentes.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

- Desconecte o produto da tomada antes de proceder a limpeza.
- Inicie a limpeza apenas quando o produto estiver completamente frio. Jamais limpe-o durante ou logo após o seu uso.
- Utilize um pano seco ou levemente umedecido e macio com água para limpar a superfície externa do produto. Jamais molhe ou coloque o produto embaixo d'água. Tome cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- O reservatório de água e a colher de plástico devem ser limpas após cada uso.
- Não utilize palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes do produto.
- Não utilize solvente ou qualquer produto químico durante a limpeza.
- Certifique-se de que o produto está completamente seco antes de ligá-lo novamente.
- Para limpar a panela antiaderente, utilize uma esponja macia e limpa.
- Utilize uma colher de madeira ou de plástico. Não utilize materiais feitos de metal para não danificar a superfície da panela.
- A panela antiaderente pode descolorir após longo tempo de uso. Isso não afetará a aderência do produto ou a higiene da panela.

RECEITAS

O preparo das receitas segue as instruções contidas nos passos anteriores. Siga os passos a seguir, atentando as dicas e observações e aproveite para saborear um arroz saboroso e bem preparado.

ARROZ BRANCO (TRADICIONAL)

Ingredientes:

- 1 medida de arroz branco
- 1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água

Modo de preparo:

Refogar, em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente.
Na panela elétrica de arroz, acrescentar a cebola e o alho refogado, o arroz, a água e aguardar o cozimento.
Se você quiser refogar a cebola, o alho ou outros temperos, coloque o botão cozimento na posição Cozinhar. A luz de indicação de Cozinhar se acenderá. Adicione os temperos com um pouco de óleo e deixe dourar.

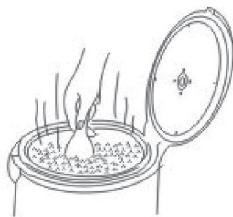
Dicas:

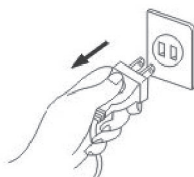
- *Para arroz parbolizado utilizar 2½ xícaras de água.*
- *Se você prefere um arroz "sequinho", deixe a panela no modo Aquecer entre 5 e 10 minutos depois que a luz Cozinhar se apagar.*
- *Adicione sal e temperos ao arroz, conforme o desejado.*

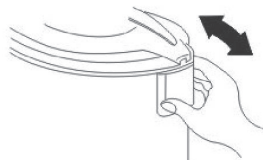
Observações:

- *Caso o arroz não esteja no ponto desejado, adicione mais água.*
- *O tempo de cozimento do arroz branco tradicional varia de acordo com a quantidade de ingredientes.*

6 - Misture o arroz antes de servir

- Você pode manter o arroz preparado quente por tempo indeterminado.
- Recomendamos não conservar o arroz no modo aquecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco ou ainda queimar.

7 - Desconecte o produto da rede elétrica

- Desconecte o produto da rede elétrica caso você não queira manter o arroz aquecido.
- Desconecte o produto da rede elétrica quando o produto não estiver em uso.

8 - Reservatório de água da tampa

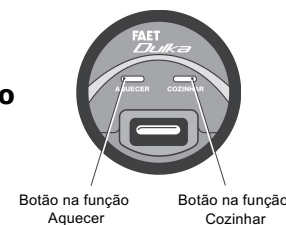
- Após cada uso remova e limpe o reservatório de água da tampa.

FUNCIONAMENTO:

Antes da primeira utilização:

1. Lavar a panela antiaderente, o copo medidor e a colher plástica com detergente neutro e água morna.
2. Enxágue-os e seque-os completamente antes de ligar e utilizar o produto.
3. Pronto! Sua panela elétrica de arroz está pronta para uso.

Cuidados com a panela antiaderente:

1. Utilize a colher plástica fornecida com o produto ou uma espátula macia e resistente ao calor para manusear os alimentos durante o preparo.
2. Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.
3. Não coloque na lava louças.

Botão de Cozimento

Função Cozinhar

Ative a função Cozinhar para iniciar o preparo e o cozimento dos alimentos. Para ativar, posicione o botão seletor de função para baixo.

Função Aquecer

Ative a função Aquecer para manter a temperatura do alimento depois de pronto, mantendo-o na temperatura adequada para ser servido horas depois de preparado.

PREPARANDO O ARROZ

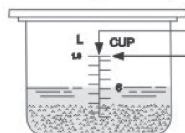
A sua panela elétrica de arroz Faet Dulka é muito fácil de ser utilizada. Siga as instruções a seguir para preparar receitas deliciosas.

1 - Medir corretamente e lavar o arroz

- Medir o arroz utilizando o copo plástico fornecido com o produto. Lave o arroz em uma tigela. Não utilize a panela antiaderente para lavar o arroz.

2 - Adicionar a quantidade correta de água

- Utilize as marcas da parte interna da panela antiaderente para ajustar o nível de água. Exemplo: para preparar 3 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na panela e adicionar água até o nível 3.

- Não adicione água além do necessário para cada porção de arroz. Jamais adicione água acima do nível permitido para evitar que a água transborde.
- Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da panela ou na parede do corpo principal. A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.

***Dica:** Para o preparo de arroz branco, recomenda-se colocar uma quantidade um pouco menor de água.*

3 - Coloque a panela antiaderente no corpo principal

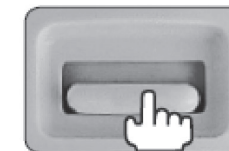
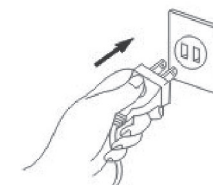
- Seque a parte externa da panela antes de colocá-la no corpo principal. Caso esteja úmido pode danificar o produto.
- Coloque a panela antiaderente no corpo principal. Certifique-se de que a panela está diretamente em contato com o elemento de aquecimento interno girando levemente a panela para a direita e para a esquerda até que se encaixe corretamente.

4 - Feche a tampa

- Feche a tampa. A tampa esta adequadamente fechada quando um clique é ouvido.
- Caso a tampa não esteja completamente fechada o desempenho do cozimento pode ser afetado.
- Jamais abra a tampa durante o cozimento.
- Certifique-se de que não há grãos de arroz na borda do corpo principal.

5 - Ligue a panela

- Conecte a panela à rede elétrica. Não conecte o produto à tomada até que tudo esteja pronto para o preparo.

- Empurre o botão seletor de função para baixo até ouvir um clique.
- A luz que indica cozimento irá acender.
- O botão seletor de função não trava se a panela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- O tempo de cozimento pode variar de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
- Ao termino do preparo do arroz, a luz indicadora Cozinhar se apaga e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento. A luz indicadora Aquecer se acende. A função Aquecer permanece ativa até que o produto seja desconectado da rede elétrica.

***Dica:** Após mudança automática da função Cozinhar para função Aquecer, recomendamos manter a panela fechada por aproximadamente 15 minutos para completa vaporização do arroz.*